

## ABSTRAK



UNIVERSITAS ESA UNGGUL  
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN  
PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
SKRIPSI, FEBRUARI 2018  
DINI NUR AMALINA

### **PEMANFAATAN KULIT PISANG RAJA BULU (*Musa X Paradisiaca AAB*) DALAM PEMBUATAN ES KRIM TINGGI SERAT**

xvii, VI Bab, 71 Halaman, 15 Tabel, 4 Gambar, 11 Lampiran

**Latar Belakang :** Es krim merupakan camilan yang disukai semua kalangan umur. Konsumsi es krim di Indonesia berkisar 05,lt/orang/tahun dan diperkirakan semakin tinggi. Masyarakat saat ini mengkonsumsi makanan cepat saji mengandung tinggi kalori, lemak, gula namun rendah serat. es krim dengan penambahan kulit pisang raja bulu mengandung tinggi serat yaitu 3,33% per 100 g.

**Tujuan :** Menganalisa nilai kandungan gizi dan organoleptik

**Metode Penelitian:** Menggunakan metode eksperimental laboratorium dengan 4 perlakuan dan 2 kali pengulangan. Es krim F0 0g tanpa kulit pisang, F1 100g , F2 125g dan F3 150g. Uji organoleptik menggunakan metode VAS (*Visual Analog Scale*) dilakukan oleh 35 orang panelis semi terlatih. Uji statistic menggunakan uji *One Way Anova* dan *Bonferoni*.

**Hasil Penelitian :** F2 dengan penambahan kulit pisang 125 g menjadi produk terpilih oleh panelis secara keseluruhan dengan kandungan serat 0,89%.

**Kesimpulan :** kandungan nilai serat tertinggi terdapat pada F3 dengan penambahan kulit pisang 150 g dengan nilai serat yaitu 0,93% namun hasil uji organoleptik F3 kurang disukai oleh panelis. Kandungan nilai serat terendah terdapat pada F0 tanpa kulit pisang dengan nilai serat 0,81%. Untuk peneliti selanjutnya diharapkan untuk menginovasi cita rasa pada formulasi F3 agar menjadi produk terpilih.

**Kata Kunci :** Es Krim, Kulit Pisang, Serat

## ABSTRACT



UNIVERSITY OF ESA UNGGUL  
FACULTY OF HEALTH SCIENCE  
PROGRAM STUDY SCIENCE  
SKRIPSI, FEBRUARY 2018  
DINI NUR AMALINA

### **UTILIZATION PEEL OF BANANA (*Musa X Paradisiaca* AAB) IN MAKING ICE CREAM OF HIGH FIBER**

xvii, VI Chapter, 71 Pages, 15 Tables, 4 Pictures, 11 Appendices

**Background:** Ice cream is the preferred snack of all ages. Ice cream consumption in Indonesia is around 05, 1 / person / year and is estimated to be higher. Today's people consume fast food containing high calories, fat, sugar but low in fiber. ice cream with the addition of banana king skin feather contains a high fiber that is 3.33% per 100 g.

**Purpose:** Analyze the organisms and organoleptics

**Methods:** Using laboratory experimental method with 4 treatments and 2 repetitions. Ice cream F0 0g without banana skin, F1 100g, F2 125g and F3 150g. Organoleptic test using VAS (Visual Analog Scale) method was done by 35 semi-trained panelists. Statistical test using One Way Anova and Bonferoni test.

**Result:** F2 with banana skin addition 125 g to selected product by panelist as a whole with fiber content 0,89%.

**Conclusion:** The highest fiber content content was found in F3 with banana banana skin addition of 150 g with a fiber value of 0.93% but the organoleptic F3 result was less favored by panelists. The lowest fiber content is found in F0 without banana peel with a fiber value of 0.81%. For further research is expected to innovate the taste in the formulation of F3 in order to become the selected product.

**Keywords:** Ice Cream, Banana Skin, Fiber